# CAMARÃO NA MINI-MORANGA

## INGREDIENTES

500 g de camarão 7 barbas

300 g de camarão médio

sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

300 g de queijo parmesão ralado

1 lata de creme de leite

1 cebola pequena picada

1 tomate maduro picado

2 mini morangas

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e alho a gosto.

Frite o camarão médio por 2 minutos de cada lado e reserve.

Em uma panela doure a cebola, coloque o camarão pequeno e o tomate. Deixe 5 minutos.

Acrescente o creme de leite e a colher de requeijão.

Por ultimo o queijo parmesão ralado.

A mini-moranga, retire a tampa e as sementes.

Enrole em papel alumínio e asse por 30 minutos.

Coloque o molho dentro da mini moranga.

Coloque o camarão médio como finalização.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14266-camarao-na-mini-moranga.html